



OBJETIVOS DA VISITA FISCAL

Orientar quanto à importância da atuação do Nutricionista em ILPI, para promoção e recuperação da saúde por meio de uma alimentação saudável e adequada.



NUTRICIONISTAS EM ILPI

INSTITUIÇÕES DE LONGA
PERMANÊNCIA PARA IDOSOS

www.crn3.org.br
Sede: 11 3474-6190
GESTÃO 2014-2017

 Siga nossa Fanpage:
facebook.com/crn3

CRN₃
CONSELHO REGIONAL DE
NUTRICIONISTAS 3ª REGIÃO
SP | MS

GESTÃO 2014-2017
MARÇO DE 2016

CRN₃
CONSELHO REGIONAL DE
NUTRICIONISTAS 3ª REGIÃO
SP | MS

GESTÃO 2014-2017
MARÇO DE 2016



ATIVIDADES DO NUTRICIONISTA EM:

◦ ILPI - ÁREA: NUTRIÇÃO CLÍNICA

- Definir, planejar, organizar, supervisionar e avaliar as atividades de assistência nutricional aos clientes/pacientes, segundo níveis de atendimento em Nutrição;
- Elaborar o diagnóstico nutricional com base nos dados clínicos, bioquímicos, antropométricos e dietéticos;
- Elaborar a prescrição dietética com base nas diretrizes do diagnóstico nutricional;
- Registrar em prontuário do cliente/paciente a prescrição dietética e a evolução nutricional de acordo com protocolos pré-estabelecidos pelo serviço e aprovados pela Instituição;
- Promover educação alimentar e nutricional para clientes/pacientes, familiares ou responsáveis;
- Estabelecer e coordenar os protocolos técnicos do serviço de acordo com as legislações vigentes;
- Orientar e supervisionar a distribuição e administração de dietas;
- Interagir com a equipe multiprofissional, definindo com esta, sempre que pertinente, os procedimentos complementares à prescrição dietética;
- Elaborar o plano anual;
- Encaminhar aos profissionais habilitados os clientes/pacientes sob sua responsabilidade profissional, quando identificar que as atividades demandadas para a respectiva assistência fujam às suas atribuições técnicas.



ATIVIDADES DO NUTRICIONISTA EM:

◦ ILPI - ÁREA: UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (UAN)

- Planejar, elaborar e avaliar os cardápios, adequando-os ao perfil da clientela atendida, respeitando os hábitos alimentares;
- Planejar, coordenar e supervisionar as atividades de seleção de fornecedores, procedência dos alimentos, bem como sua compra, recebimento e armazenamento de alimentos;
- Coordenar e executar os cálculos de valor nutritivo, rendimento e custo das refeições/preparações culinárias;
- Planejar, implantar, coordenar e supervisionar as atividades de pré-preparo, preparo, distribuição e transporte de refeições e/ou preparações culinárias;
- Coordenar o desenvolvimento de receitas e respectivas fichas técnicas, avaliando periodicamente as preparações culinárias;
- Coordenar e supervisionar métodos de controle das qualidades organolépticas das refeições e/ou preparações, por meio de testes de análise sensorial de alimentos;
- Elaborar e implantar o Manual de Boas Práticas, avaliando e atualizando os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) sempre que necessário;
- Planejar, implantar, coordenar e supervisionar as atividades de higienização de ambientes, veículos de transporte de alimentos, equipamentos e utensílios;
- Planejar, coordenar, supervisionar e/ou executar programas de treinamento, atualização e aperfeiçoamento de colaboradores.

◦ O QUE É O CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS?

O CRN-3 (SP e MS) é uma Autarquia Federal, cujo papel na sociedade é orientar e fiscalizar o exercício profissional dos Nutricionistas e Técnicos em Nutrição e Dietética, de modo a contribuir com a saúde da população. Neste contexto, o Conselho realiza visitas fiscais às empresas e instituições que possuem atividades relacionadas, direta ou indiretamente, com Alimentação e Nutrição.